

CHÂTEAU  
**BRANE-CANTENAC**

2001

SECOND GRAND CRU CLASSÉ EN 1855  
MARGAUX



**VIGNOBLE**

90 hectares en AOC Margaux dont **30 hectares d'un seul tenant sur la Terrasse 4**, sur des graves profondes du quaternaire.

65% Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot, 5 % Cabernet Franc.

---

**MILLÉSIME 2001**

De nombreuses gelées matinales en avril causèrent des dégâts dans le vignoble et, malgré une floraison assez équilibrée, les merlots furent sujets à la coulure. Le mois de juillet fût frais et humide, mais les mois d'août et septembre magnifiques, assurèrent un processus de maturation lent malgré une apparition préoccupante de botrytis. Grâce à une inspection minutieuse de chaque parcelle, des baies mûres et saines entrèrent au chai.

Au chai les macérations longues ainsi que les pigeages et délestages permirent d'obtenir une belle qualité des tanins.

**Dates des vendanges** : 27 septembre - 9 octobre.

**Moyenne d'âge des vignes** : 35 ans

**Vinification** : en cuves bois

**Elevage** : 18 mois en barriques de chêne français, dont 70% de barriques neuves.

---

**ASSEMBLAGE**

55 % Cabernet Sauvignon

35 % Merlot

10 % Cabernet Franc

---

**DÉGUSTATION**

**Degré alc.** : 13 % | **AT**: 3,43 g/l | **pH** : 3,87

Une robe grenat aux reflets légèrement tuilés. Bouquet frais et joyeux aux arômes de mûre, de framboise et de cèdre qui semblent gagner en intensité avec l'aération. Ces arômes demandent de l'attention ! La bouche moyennement corsée offre des tanins souples, de la fraîcheur et de la vivacité et une finale pétillante, vive, magnifiquement concentrée avec une pointe minérale de goût de crayon. Très fin.